

LEI MUNICIPAL Nº 911 , DE 18 DE ABRIL DE 2024.

DISPÕE SOBRE A CONSTITUIÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E AS NORMAS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS QUE PRODUZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, NO MUNICÍPIO DE FORMOSA DO SUL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

JORGE COMUNELLO, Prefeito do Município de Formosa do Sul, Estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições legais, Faz Saber, a todos os habitantes deste município, que a Câmara Municipal de Vereadores votou e aprovou e, eu, sanciono e promulgo a seguinte **LEI**:

Art. 1º Esta Lei regula o Serviço de Inspeção Municipal S.I.M, com jurisdição em todo o território municipal, e fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal

Parágrafo único. Esta Lei está em conformidade com a Lei Federal nº 7.889/89 e decreto 9013/2017, ao Decreto nº 7.216, de 17 de junho de 2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa) suas alterações e Instruções Normativas provenientes do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Art. 2º É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e o trânsito.

§ 1º A Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Formosa do Sul atuará em parceria com os demais municípios através do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e do Meio Ambiente – CIDEMA, em cooperação técnica com o Estado de Santa Catarina e a União para facilitar o desenvolvimento de atividades relativas à inspeção sanitária, em consonância ao SUASA.

§ 2º Após a adesão do Serviço de Inspeção Municipal – SIM ao Sistema Brasileiro de Inspeção - SISBI, os produtos inspecionados pelo serviço de inspeção municipal poderão ser comercializados em todo o território nacional.

Art. 3º São sujeitos à inspeção e a fiscalização prevista nesta Lei os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto

de vista industrial e sanitário, a inspeção ante mortem e post mortem dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 4º A inspeção sanitária se dará:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - nos estabelecimentos que extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização; e

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados;

§ 1º A inspeção sanitária é um serviço oficial, devendo ser executada por funcionário público devidamente habilitado, do quadro da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente do Município, e ou de cooperação e assistência com as demais instâncias do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA.

§ 2º Os empregados ou servidores públicos contratados ou designados para integrar a equipe responsável pela inspeção e fiscalização sanitária terão suas funções estabelecidas na forma do regulamento desta lei, por através de portaria e/ou da legislação Federal, Estadual e municipal vigentes.

Art. 5º É expressamente proibido, em todo o território municipal, a duplicidade de fiscalização industrial e sanitária em qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal, que será exercida por um único órgão, conforme Lei Federal nº 1283/50, alterada pela Lei nº 13680/18 e pela Lei nº 7.889/89.

Art. 6º Todos os estabelecimentos com inspeção municipal, relacionados no Art. 4º desta Lei, e os municípios que atenderem os requisitos estabelecidos pelo Decreto Federal nº 5741/06 e a Instrução Normativa nº 36/2011, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, poderão comercializar seus produtos em âmbito municipal, estadual e interestadual.

Art. 7º A inspeção sanitária e industrial, conforme Art. 1º desta Lei, será de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário.

Parágrafo único. O médico veterinário responsável, poderá ter equipe que lhe auxilie na realização das inspeções.

Art. 8º Para acesso ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM o estabelecimento deverá apresentar requerimento dirigido ao responsável no Município, solicitando a inspeção e atender a toda documentação exigida pelo processo registro.

Parágrafo único: Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a atender ao disposto nesta Lei e demais especificação estabelecida na regulamentação desta lei e demais normas complementares dos municípios, do CIDEMA e do MAPA;

Art. 9º As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão a preceitos mínimos de construção, equipamentos e práticas de fabricação, e sua especificação será estabelecida pela regulamentação desta lei e resoluções do CIDEMA.

Parágrafo único: os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no Decreto nº 9013/2017 e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

Art. 10º A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos deverão seguir padrões de sanidade e fabricação definidos em regulamentos, portarias, resoluções, instruções normativas e/ou manuais específicos desenvolvidos pelo CIDEMA, seguindo como principal fonte de instrução o decreto nº 9013/2017 do MAPA.

Parágrafo único: os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com o decreto nº9013/2017 e com as normas complementares.

Art. 11º Todas as ações da inspeção e da fiscalização sanitária serão executadas visando a segurança alimentar e a educação sanitária, buscando o comprometimento dos integrantes da cadeia produtiva agropecuária e da sociedade em geral, no cumprimento de normas e regulamentos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção e pela Vigilância Sanitária do Município e pelo CIDEMA em consonância com a legislação vigente.

Art. 12º A inspeção será instalada em caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue e de caça, a fim de acompanhar a inspeção *ante-mortem*, *pós-mortem* e os procedimentos e critérios sanitários estabelecidos pela

legislação federal.

§ 1º No caso de répteis e anfíbios, a inspeção e a fiscalização serão realizadas em caráter permanente apenas durante as operações de abate.

§ 2º Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei, a inspeção será instalada em caráter periódico.

§ 3º A frequência de inspeção e a fiscalização de que trata o § 2º será estabelecida em normas complementares.

I - entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

Art. 13º Nos estabelecimentos de estocagem, manipulação e industrialização de produtos de origem animal, não é necessária a inspeção em caráter permanente, entretanto, estes deverão atender os procedimentos e critérios sanitários baseados no Decreto nº 9013/2017.

I – os estabelecimentos com inspeção periódica devem ter a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares seguindo as diretrizes do CIDEMA, considerando a análise de risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole de acordo com o Decreto nº 9013/2017.

Art. 14 A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I - inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;

II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI - coleta de amostras para análises físicas e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem

necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - verificação da água de abastecimento;

X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIV - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XV - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

XVI - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal

Art. 15º. Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no Município, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade, conforme Lei nº 7.889/89.

Art. 16º. O recebimento de documentação, aprovação de projeto e registro de estabelecimento será de competência de médico veterinário responsável pela Inspeção Municipal.

Art 17º. Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I – promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II – ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III – promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação do governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 18º O Serviço de Inspeção Municipal deve respeitar as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Art 19º Deve ser criado um sistema único entre os municípios do consórcio, de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único. É de responsabilidade da Secretaria de Agricultura de cada município, a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Art 20º O estabelecimento pode trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deve ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos nesta Lei, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

Art. 21º As infrações deste regulamento serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889/89 e o decreto nº 9013/2017, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Incluem-se entre as infrações previstas neste regulamento:

I – Atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM/POA no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II – Desacato, suborno, ou simples tentativa;

III – Informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV – Qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM/POA.

Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II – multa, de 500 (quinhentos) até 2.000 (dois mil) reais, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III – apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV – suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

V – interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º – As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º – A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º – Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro ou relacionamento.

Parágrafo Único. As sanções previstas neste artigo serão aplicadas pela autoridade administrativa, no âmbito de sua atribuição, podendo ser aplicadas cumulativamente, inclusive por medida cautelar, antecedente ou incidente de procedimento administrativo, conforme descrito no código de defesa do consumidor.

Art. 22º Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir esta lei e as normas e regulamentos que vierem a ser implementados, por meios de dispositivos legais que dizem respeito a inspeção sanitária e industrial dos estabelecimentos.

Art. 23º O poder executivo municipal irá publicar, no prazo de até 60 dias, decreto regulamentando as exigências para aprovação do projeto e registro dos estabelecimentos, bem como as condições-higiênico sanitárias dos estabelecimentos, as obrigações de proprietários, responsáveis ou seus prepostos, a inspeção *ante e post-mortem* dos animais de matança, a inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal nas diferentes fases da industrialização e transporte, a fixação dos tipos e padrões e a aprovação de fórmulas de produtos de origem animal, o registro de rótulos e marcas, as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas, as análises laboratoriais, o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, as taxas e multas e outros detalhes e dispositivos que sejam necessários para a maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial.

Art. 24º Os recursos para aplicação da presente lei ficarão por conta do orçamento vigente, contrato de rateio do CIDEMA, da cobrança de tarifas pelos serviços prestados junto aos estabelecimentos assistidos e de recursos das demais instâncias do SUASA.

§ 1º Os valores das tarifas dos serviços de inspeção poderão ser publicados através de decreto do executivo municipal.

Art. 25 Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pela Secretaria de Agricultura ou através do Decreto 9013/2017 do MAPA.

Art. 26 Revoga-se a Lei nº 562, de 04 de dezembro de 2024.

Art. 27º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Formosa do Sul, 18 de abril de 2024.

JORGE COMUNELLO
Prefeito Municipal